Rhum JM XO 6 ans 45% 70cl

Le nez est intense et suave. Une large palette épicée suivie d’agréables arômes de fruits exotiques se développent.La bouche est ronde

Référence : 598104

Prix : 94.30 €

Descriptif :

Rhum JM XO 6 ans 45% 70cl

Le rhum J.M est un rhum Agricole produit dans la région de macouba dans le Nord Est de la Martinique au pied de la Montagne Pelée. **La distillerie fut acquérie par Jean Marie MARTIN** en 1845 négociant à Saint Pierre, Puis il cède la propriété à Gustave Crassous de Médeuil et ses héritiers jusqu'en 2002.Après cette date, Bernard HAYOT , propriétaire des Rhums Clément , en devient le principal actionnaire.La Maison JM possède 150 hectares de terre AOC 2 types de cultures agricoles : la canne à sucre et la banane AOC Martinique en préservant les méthodes d'exploitation et de production de façon artisanale. Les cannes à sucre cultivées et sélectionnées par la distillerie sont ensuite broyées dans le moulin situé à moins d'une heure après la coupe réalisée, ce qui permet d'obtenir un jus de canne particulièrement frais et riche en arômes.JM est considéré par les connaisseurs comme faisant partis des meilleurs rhums du monde.

.La distillation est réalisée dans des colonnes à distiller à fonctionnement continu. Celles ci ont été agréées par l’I.N.A.O. pour la fabrication du rhum en A.O.C. et doivent être conformes au cahier des charges de celui ci. 6 longues années de vieillissement en fût de bourbon sont nécessaires pour donner à ce très vieux rhum ses lettres de noblesse « X.O » notes de dégustation : Sa couleur est Or brillant avec de chatoyants reflets citronnés. Le nez est intense et suave. Une large palette épicée suivie d’agréables arômes de fruits exotiques se développent.La bouche est ronde et fraîche avec des notes acidulées. Les épices explosent à mi-parcours (poivre long, poivre noir, muscade) , la finale est

Chaude, persistante et épicée

accords : nous vous recommandons de déguster ce rhum lentement en fin de repas ou au dessert.

Lien vers la fiche du produit